

Maronen - Marmelade

Kategorien: Konserve, Marmelade, Marone

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Maronen; geschält
500	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Wasser
1		Vanilleschote

Anleitung:

Die geschälten Maronen weichkochen und anschliessend durch ein Sieb passieren.

Das Wasser mit dem Zucker bei leichter Hitze aufsetzen und solange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Dann einkochen, bis Blasen an die Oberfläche steigen.

Das Maronenmus und die Vanilleschote dazugeben und das Ganze unter ständigem Rühren ca 20 Minuten kochen lassen. Gelierprobe machen, Vanilleschote herausnehmen und die fertige Marmelade in Gläser füllen.

Sie können damit Brote streichen, Pfannkuchen füllen oder dem Weihnachtstruthahn eine neue Garnierung verpassen.